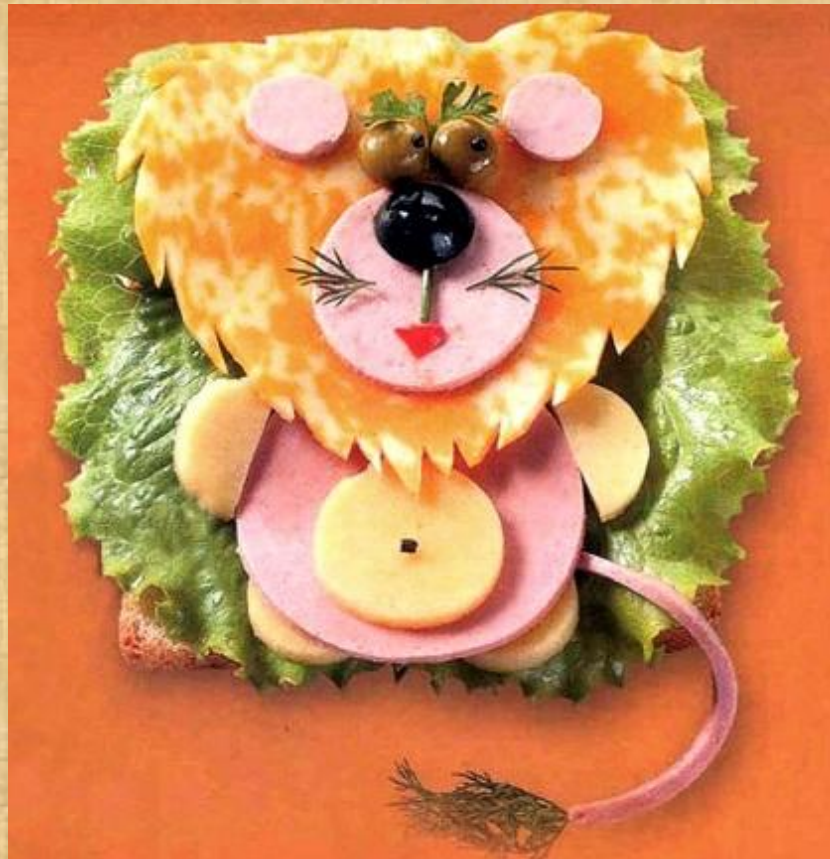


# БУТЕРБРОДЫ

5 класс

Чудак математик в Германии жил.  
Он булку и масло случайно сложил.  
Затем результат положил себе в рот  
Вот так человек изобрёл бутерброд.



# «Бутерброд»



- **Бутерброд** ( нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

# Используемые продукты

рыбные



мясные



сыры



овоци



творог



фрукты



# ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

ОТКРЫТ  
ЫЕ



ЗАКРЫТ  
ЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ,  
ТАРТИНКИ)

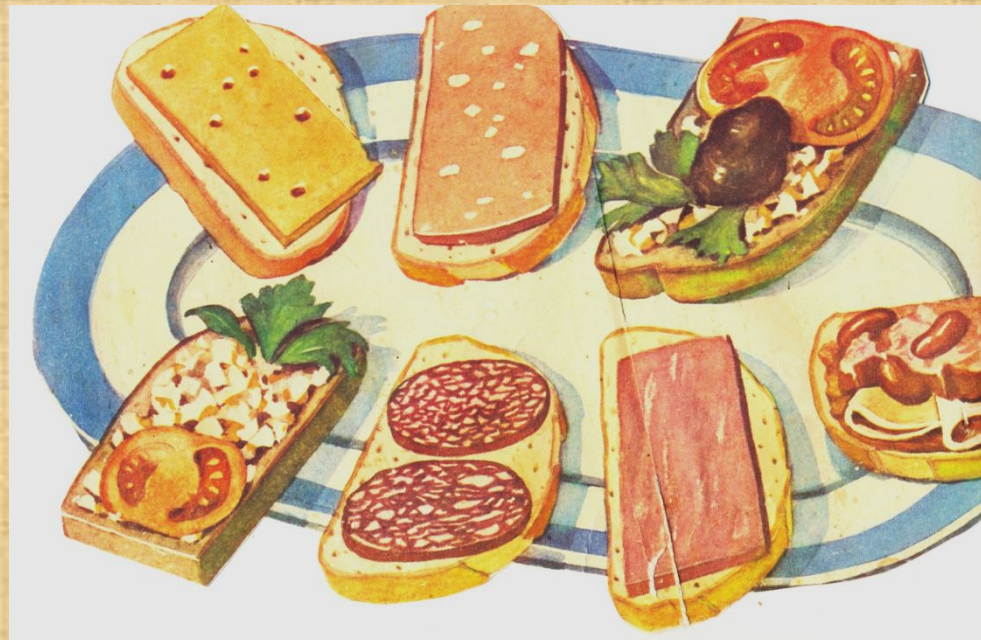


# Открытые бутерброды

Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или продуктами, имеющими яркую окраску.



# Открытые бутерброды

## Простые

Для простых открытых бутербродов используют 1-2 вида продуктов;



## Сложные

Используют несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу.



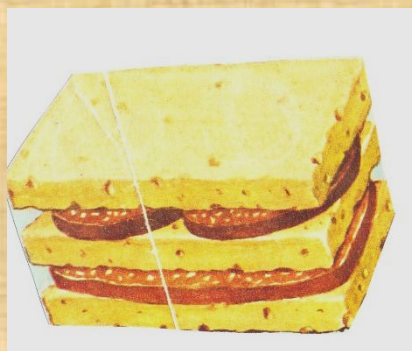
# Закрытые бутерброды

(сандвичи, хот-доги, пита, чизбургеры, гамбургеры)



**Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):**

- на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в школу





# ВНИМАНИЕ

- Сандвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом соединенные между собой.



# Закусочные бутерброды (канапе)

**Готовят на фигурных ломтиках  
хлеба**

**(можно предварительно обжарить)  
толщиной – 0,8 см.,  
шириной – 3- 4 см.**



**Такой бутерброд закрепляется **шпajжкой**  
и используется в качестве **закуски****

# Горячие бутерброды (гренки, тартинки)

Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**



**Готовят 2 способами:**

- 1) запекают в духовке**
- 2) жарят на сковороде**

# ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

## 1. ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ



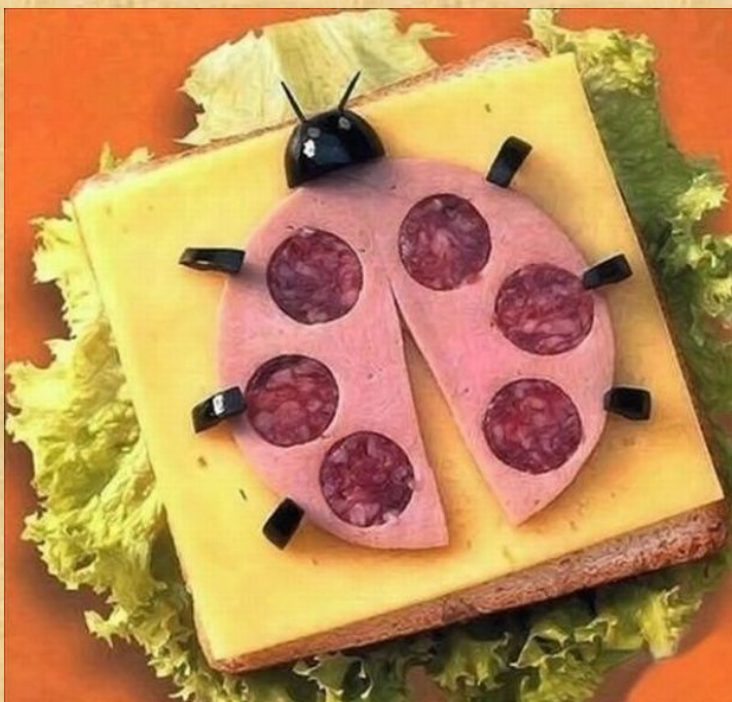
## 2. ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ



## 3. СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



# Задание: «Определите тип бутерброда»

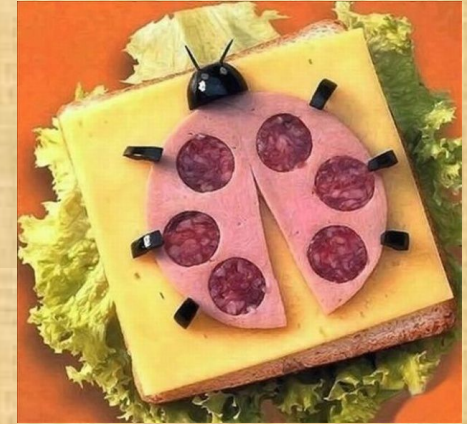


# Следует помнить:

- Бутерброды не подлежат длительному хранению.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими, зелень и овощи хорошо промыты.

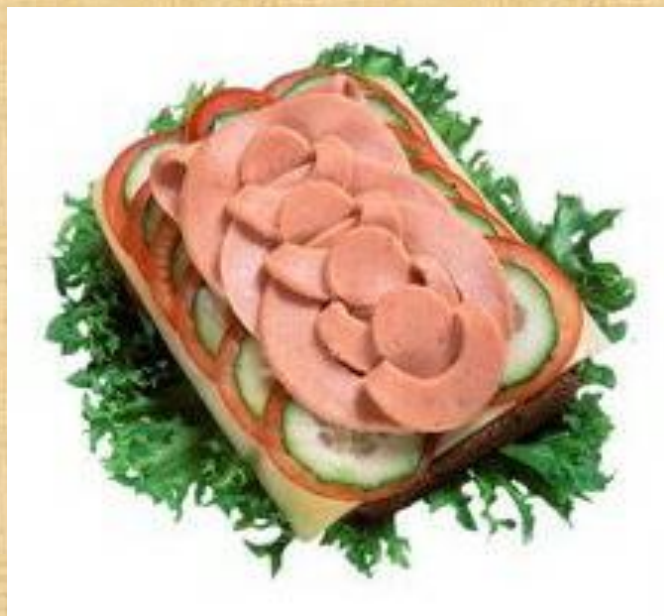
# Веселые бутерброды



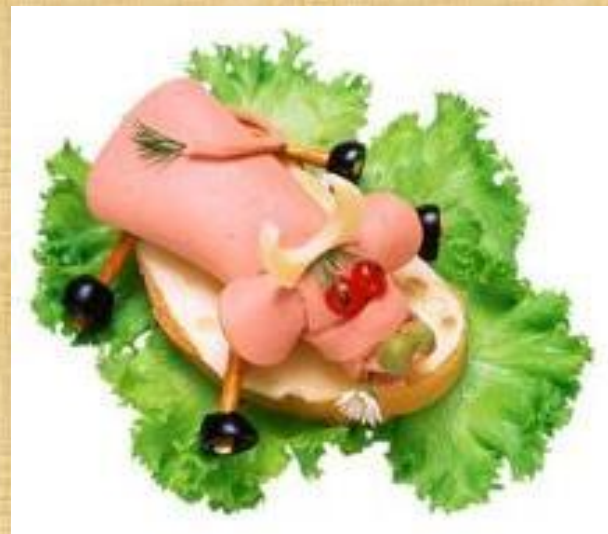




# Оформление бутербродов



# Оформление бутербродов





# Эстетическое оформление бутербродов и подача на стол



1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать продуктами.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

# Правила поведения и ТБ при кулинарной работе:

- **Надеть рабочую форму. (Фартук и косынка)**
- **Вымыть руки.**
- **Продукты резать ножом только на разделочной доске.**
- **Нож передавать, держа его за лезвие.**
- **Во время работы нельзя ходить по кабинету с инструментами в руках.**
- **По окончании работы убрать рабочее место.**